

PERNAH mencoba Cokelat nDalem dari Yogyakarta atau Soeklat "saking" Solo? Produk cokelat lokal itu menyodorkan cokelat rasa rempah. Maka, muncul cokelat rasa jahe, cengkeh, beras kencur, wedang ronde, wedang uwuh, dan ini dia, cokelat rasa bajigur.

Sebagai produsen kakao terbesar ketiga di dunia, nama Indonesia masih tertinggal dalam soal produk cokelat. Swiss dan Belgia yang tidak punya lahan kakao justru selama ini mendominasi dunia sebagai produsen cokelat ternama. Berangkat dari fakta tersebut, anak-anak muda ini terdorong untuk mengangkat harkat dan martabat cokelat Indonesia. Pendekatan yang mereka pakai, menciptakan cokelat dengan sentuhan rasa rempah, kekayaan lain Indonesia yang ratusan tahun lalu mengundang bangsa-bangsa asing datang.

Di Yogyakarta ada Meika Hazim (31) yang membangun usaha cokelat yang diberi label Cokelat nDalem. Di kota ini, cokelat lokal sedang naik daun, yang ditandai dengan munculnya 12 merek lokal, termasuk Cokelat nDalem yang secara resmi diluncurkan 1 Maret 2013.

Di Solo, Jawa Tengah, ada tiga sekawan Mutmainah, Ulfa Putri Arifah, dan Nia Anisa Putri yang merintis usaha cokelat yang diberi label Soeklat. Usaha yang dimulai awal 2012 ini diimpikan bakal menjadi salah satu oleh-oleh khas Solo.

Meika bersama sang suami, Wednes Aria Yuda (32) sebagai pengetes rasa, sejauh ini telah mengeluarkan 14 macam rasa cokelat. Ada rasa kayu manis, sereh, jahe, cengkeh, peppermint, cabe, wedang ronde, wedang uwuh, wedang bajigur, nanas, dan leci, selain cokelat standar, seperti dark chocolate, extra dark chocolate, dan less sugar dark chocolate. Ternyata varian baru dalam khazanah rasa cokelat ini mampu merebut hati konsumen. Terbukti rasa kayu manis, wedang ronde, dan wedang bajigur menjadi favorit konsumen.

?Konsepnya mengangkat dan memperkenalkan budaya, khususnya Yogyakarta. Nantinya juga ingin mengangkat budaya Indonesia lebih luas,? ujar Meika.

Tidak hanya rasa, kemasan cokelat juga tidak luput dari perhatian Meika. Ia mengangkat kekayaan lokal, namun mengemasnya dalam rancangan kemasan pop bergambar kartun. Kemasan itu, antara lain, bergambar tokoh pewayangan, seperti Werkudara, Gatotkaca, dan Wisanggeni, atau kesatuan prajurit Keraton Yogyakarta, seperti Mantrijero, Nyutro, dan Wirobrojo, dalam goresan kartun yang lucu.

Selain itu juga ada kemasan dengan aneka motif batik khas Yogyakarta. Setiap kemasan dilengkapi penjelasan ringkas seputar rasa, misalnya apa itu wedang uwuh, ronde, dan bajigur. Kemasan motif batik juga disertai penjelasan soal motif batik sehingga menambah wawasan pembelinya.

Pada awal produksi, Meika hanya menghabiskan bahan baku 5 kilogram cokelat. Kini,

produksinya melonjak menjadi rata-rata 300 kilogram per bulan. Jumlah karyawan pun bertambah dari tiga menjadi delapan orang. Cokelat nDalem bisa ditemui di sejumlah minimarket dan 16 toko oleh-oleh di Yogyakarta serta sebentar lagi di supermarket berjaringan. Harganya dibuat terjangkau, sekitar Rp 12.000 per batang.

Meika juga membuka gerai baru Cokelat nDalem di kawasan kampus di Babarsari, Sleman. Rumah produksi yang sementara ini menebeng di rumah orangtua sudah dirasa sesak dan segera pindah ke tempat baru.

?Awalnya, pemasaran melalui sosial media Twitter dan Facebook,? ujar perempuan yang dinobatkan sebagai Diajeng Jogja 2005 ini.

Untuk makin mengenalkan merek Cokelat nDalem, Meika rajin mengikuti pameran yang difasilitasi pemerintah daerah dan pusat, antara lain pameran di Yogyakarta, Bandung, Jakarta, bahkan sampai ke Kuala Lumpur dan Hongkong. ?Cita-citanya bisa ekspor. Agar Indonesia juga ekspor produk olahan cokelat, bukan bahan baku saja,? katanya.

Tradisional yang menjual

Di Solo, kisah cokelat Soeklat berawal dari hobi Mutmainah atau lin membuat olahan cokelat. lin memulai usaha kecil-kecilan membuat produk cokelat yang ditempatkan di stoples sejak tahun 2010. Ia lantas mengajak dua teman, Ulfa dan Nia, yang masih kuliah di Pendidikan Bahasa Inggris Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sebelas Maret (UNS), Solo.

?

KOMPAS/SRI REJEKI Cokelat rasa aneka rempah.

